NNO XXX Roma, 16 Settembre 1934 - XII FASCICOLO 692

La Rivista Agricola

I PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1,20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Lo spopolamento della montagna

Non è il grande ed autorevolissimo grido di allarme, che il nostro Duce ha sollevato nel mondo coll'impressionante articolo — *La razza bianca muore?* — che noi vogliamo oggi imitare su queste modeste colonne.

La grossa questione dello spopolamento dell'Europa, e della Francia in particolare, su cui Mussolini ha ora piantata così crudamente la punta acuta e diagnostica del suo inflessibile bisturi, è antica di parecchi decenni.

Io ricordo ad esempio un *réfrein* popolare, che sin dal 1889 (quando io iniziavo le mie prime armi come corrispondente parigino della *Stampa* e di altri giornali) era cantato sui boulevards e nei cabarets di Montmartre, il quale cominciava e terminava con

Répopulons, répopulons, répopulons la France,

perchè, già allora, le nascite diminuivano ogni anno, in confronto dei decessi.

Ma, come ben accenna il Duce nel suo articolo, il cui testo ivi porta il *Popolo d'Italia,* c'era la pessima politica del «lasciar correre e lasciar fare», a cui, per virtù innovatrice del Fascismo, è ora sostituita la politica demografica, di cui già stiamo vedendo i primi buoni frutti nel nostro paese.

E per gli altri — per la Francia sopratutto — pare che il grido d'allarme di Mussolini, sarà raccolto e che si correrà presto ai ripari — a giudicare almeno dai concordi commenti, con cui la *grande presse* parigina ha onorato l'amichevole e crudo ammonimento del nostro grandissimo condottiero.

E così potesse finalmente essere accolto il più ristretto, ma non meno assillante grido di allarme, che, ora più che mai, da ogni parte, viene lanciato in favore della montagna.

Anche qui la dolorosa questione è di vecchia data.

Ogni anno, durante la discussione del bilancio di Agricoltura, sia alla Camera che al Senato, parlamentari volonterosi e studiosi di questioni agrarie hanno pronunciato ottimi ed impressionanti discorsi in difesa delle nostre montagne, che si vanno sempre più spopolando per l'impossibilità di vita.

Alcuni di questi simpatici e benemeriti parlamentari hanno pubblicato anche sulla *Rivista Agricola* articoli molto interessanti e molto assennati sullo sciagurato abbandono delle terre e dei casolari di montagna da parte della loro gente, pur così legata alle loro residenze.

Io posso parlarvi di queste prealpi, in cui vengo ogni anno e che conosco molto bene.

Ad esempio questo pittoresco Corio Canavese (che sorge in un dolce fondo valle e che, pur essendo a soli 700 metri, ha già l'aspetto di alta montagna) qualche diecina di anni fa contava circa ottomila abitanti; ora ne conta appena poco più di quattromila, comprese le sue frazioni. Tra queste ce ne sono due a mille metri — il *Piano degli Aredi* e l'*Arturnà* — che contavano ciascuna circa mille abitanti. Ora sono ridotte entrambe a trecento abitanti.

Particolare doloroso: Il Comune ha soppressa in questi giorni la scuola in una delle tante frazioni, perchè... non vi sono più allievi.

L'emigrazione cresce qui come nelle montagne limitrofe di Lanza, Viù, Balme, ecc. in un modo impressionante. E, badate, non è più l'emigrazione ultraoceanica verso le Americhe, la quale era almeno redditizia per le ingenti rimesse che gli emigrati facevano ai rimasti quì. E non è nemmeno l'emigrazione europea verso le miniere di Francia e di Germania. O meno ancora verso le seduzioni o gli allettamenti dei grandi centri urbani, Torino, Milano, Genova.

Qui si emigra soltanto verso la pianura, perchè la montagna non dà più da vivere. Il burro e i latticini non bastano più all'acquisto del granturco, del frumento e degli altri generi di prima necessità. E questi montanari scendono al piano di Cirié, di Caselle, ecc. attorno a Torino, per mietere, fienare e possibilmente stabilirvisi come affittuari, come mezzadri e raramente come... acquisitori di appezzamenti di terre di maggior reddito, dopo vendute, o svendute quelle frazionatissime in cui sono nati e cresciuti.

Ho accennato più sopra alle rimesse degli emigranti. Prima, cioè avanti la guerra e la chiusura delle frontiere, erano centinaia di migliaia di lire ed anche milioni, che ogni anno, arrivavano qui in vaglia internazionali o in dollari assicurati da oltre oceano.

Perchè gli emigrati con prodigi di sacrifizi e di privazioni, accumulavano risparmi per comprare terra — un po' di terra — delle loro montagne e tornarvi dopo qualche anno.

Ora, non solo è completamente cessato ogni invio di denaro, ma gli emigrati che ancora sono rimasti oltre oceano chiedono pressantemente agli uffici postali e alle Casse di risparmio delle loro montagne i resti delle somme mandate per l'addietro quassù...

E che fare per questo spopolamento?

Ogni tanto sui grandi giornali italiani che mi arrivano leggo articoli magnifici e, persino commoventi,

per segnalazione del malanno e per invocazione del rimedio.

Uno ad esempio ne ho letto nei giorni scorsi di Giuseppe Leonardi su « *Il Lavoro Fascista* », intitolato « Grandezza e decadenza della Montagna »; ed un altro non meno interessante ed assennato di Mario Bassi su « *La Stampa* » intitolato anch'esso « Lo spopolamento della Montagna ».

Mario Bassi ricorda anche quello sullo stesso argomento pubblicato su *L'Alpino*, il verdeggiante quindicinale della Associazione Nazionale Alpini, fondato da Italo Balbo, articolo dovuto alla penna illustre dell'on. Angelo Manaresi, che eleva il grido allarmante della « Montagna che si spopola, paurosamente ».

Tutti articoli belli, patriottici, sì, e anche interessanti e commoventi, dal punto di vista dei fatti constatativi e della diagnosi. Ma e per i rimedi? Siamo sempre nel campo indeciso dei timidi suggerimenti per tentativi.

O grande e gloriosa anima montanara di Arnaldo Mussolini, risorgi tu in difesa di quei monti e di quelle selve, che tanto hai amato da vivo. Nessuno più di te avrebbe titolo e fortuna per essere ascoltato dal tuo grandissimo e adorato consanguineo!...

Corio Canovese (Torino).

CARLO ALBERTO CORTINA.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

Le uve da mensa

Se la frutticoltura italiana ha avuto negli ultimi anni (coltivazione del pesco in testa) uno sbalzo in avanti veramente notevole, la viticoltura, per uva da tavola o mangereccia, lo ha avuto ancor più grande.

La parola incitatrice del Duce è stata accolta da tutti. Primieramente dai consumatori, che hanno fatto uso di uva con un crescendo di cui è indice sintomatico l'esito di una sola giornata, quella della festa dell'uva, voluta appunto dal Capo del Governo; da quattro milioni e mezzo di chili a sei milioni, e a più di sette lo scorso anno, consumati in ventiquattro ore. Non è lontano il giorno in cui l'Italia, fra vendite all'interno e spedizioni all'estero (queste sono passate dai 283 mila quintali del 1929 ai 440 mila del 1932), consumerà dieci milioni di quintali di uva in natura. E sarà maggior salute del popolo e miglior equilibrio per la viticoltura.

La parola del Duce è sempre seguita da premure e da azioni concrete nel campo agricolo. Già il Ministro dell'Agricoltura, on. Acerbo, che ha, fra i tanti meriti, quello di aver ben compreso il valore della coltura viticola nell'economia rurale del nostro Paese, con una sua circolare di tre anni or sono tracciò con lucidità e precisione il programma da svolgersi per le uve da tavola, circolare che la stampa tecnica ha giudicato « documento fra i più significativi, ma non unico, uscito dal laboratorio fecondo del Ministero di Agricoltura ». A cura dello stesso Ministero si tennero corsi pratici in Emilia, nel Lazio, in Sicilia per avviare le maestranze a quel diradamento degli acini che, nelle uve destinate alla mensa, si rivela indispensabile ad integrare la valorizzazione degli attributi qualitativi.

Ancora. A fine agosto del 1931 il Ministero, allo scopo di stimolare l'intensificazione e il miglioramento della produzione di uve da tavola bandì un concorso nazionale a premi fra proprietari e conduttori di fondi mettendo a disposizione 150 mila lire e medaglie. Il concorso, al quale ha dato solerti cure la Direzione generale di agricoltura, cui presiede con tanto amore Mario Mariani, ha avuto un esito poco comune. Chiuso a fine settembre 1932 ha veduto ben 428 domande di concorrenti, distribuiti in 75 provincie del Regno, segno del diffuso interessamento ovunque suscitato dal concorso. Il quale premierà con 36 premi in danaro i vigneti nuovi, sorti nelle ultime due annate, esclusivamente dati a uve da mensa, e con altri 36 premi coloro che trasformarono mediante l'innesto almeno duemila viti di uve da vino in viti di uve da tavola.

Il maggior numero di concorrenti è in Sicilia, 55; cui seguono gli Abruzzi con 46; l'Emilia con 45, le Puglie con 40; la Calabria con 37; la Lombardia con 35.

Dal canto suo la Confederazione fascista degli agricoltori, mediante l'opera di una Commissione di provetti competenti che ha pellegrinato per le diverse regioni d'Italia a studiare e a raccogliere pareri e documenti, è stata in grado di far giustizia dei molti vitigni ormai ritenuti inadatti e di suggerire pochissime varietà di uve da mensa, distribuite per epoca di maturazione dai primi di estate alla fine di autunno, veramente sceltissime e di assicurato successo commerciale. L'Istituto nazionale per l'esportazione ha concretato precise norme per le uve da esportazione e certo sarà pronto, ove a quelle norme spontaneamente gli speditori non si attenessero, ad applicare il controllo rigoroso come lodevolmente fa per gli agrumi e altri prodotti.

Infine una serie di mostre di uve da tavola, fra cui classica, per il suo ordinamento, quella da tre anni tenuta in Piacenza e nell'ultimo anno, per merito del solerte prefetto Selvi, divenuta internazionale. Interessantissima la rassegna delle uve tardive da serbo tenuta a Palermo nel 1931, ove poterono essere ammirate settantaquattro varietà di uve fresche venute da ogni parte d'Italia a dimostrare le attitudini del nostro Paese a prorogare la disponibilità di bell'uva oltre la stagione consueta e ove si ebbe conferma delle ottime qualità di conservazione in uve tardive come la Ciminnita, che possono costituire una specialità di risorsa per la Sicilia.

Insomma, è in atto tutto un fervore per la coltivazione dell'uva da tavola, ed è augurabile che continui.

* * *

Ma coltivare non basta. Occorre coltivare solo quelle varietà che effettivamente rispondono per quantità di prodotto, per bellezza e commerciabilità del frutto, per possibilità di soddisfare durante il maggior tempo possibile il desiderio del pubblico di avere uva fresca. Coltivare uva da mensa così a casaccio senza aver ben meditate le esigenze del terreno e del clima, le caratteristiche colturali e di mercato, sarebbe imperdonabile errore. Tutti quelli che abbisognano di lumi in materia possono ricorrere alle Cattedre di agricoltura, alle direzioni dei Regi Vivai e dovrebbero anche sapere, ciò che moltissimi dimenticano, che lo Stato mantiene due Stazioni sperimentali apposite per la viticoltura le quali danno gratuitamente consigli e suggerimento sui varii casi pratici: sono a Conegliano e a Palermo, affidate a uomini di alto valore come Dalmasso e Paulsen.

I due maggiori difetti che vengono imputati alla produ-
zione attuale di uva mangereccia italiana sono l'irregolare di-
stribuzione del prodotto nel corso della stagione utile di con-
sumo e la parte eccessiva che vi hanno le uve da vino.

L'uva da mensa compare, è vero, sui mercati nostri ed
esteri da luglio a novembre, per cinque mesi. Ma la metà
passa al consumo in un mese, dalla prima decade di settem-
bre alla prima di ottobre; l'agosto non ne vede che il 20 per
cento, e l'ottobre e il novembre il 30 per cento. Ora, v'è pro-
babilità di incremento di consumo nelle uve, potendo pre-
sentarne maggiori quantitativi precoci e tardivi? Si deve ri-
spondere affermativamente. Fortunati privilegi di alcune no-
stre zone consentono l'offerta sui grandi mercati europei di
belle uve in epoche in cui quelle di altre Nazioni non sono
ancora mature o in cui hanno cessato di presentarsi.

Nel campo delle uve precoci, a parte il contributo che
potranno portare le uve della Tripolitania e della Cirenaica
quando si siano adeguati i mezzi per rapidi ed economici tra-
sporti, c'è un periodo — che va dalla produzione precocissima
della bella uva Chasselas di Milazzo e di quella che la se-
gue, lo Zibibbo di Pantelleria, fino all'epoca agostana in cui
si inizia la campagna della Baresana di Bisceglie e paesi
vicini nelle Puglie — il quale manca di offerte corrispon-
denti alle richieste. E' questo un primo periodo da tener ben
presente.

Che convenga produrre e spedire uve precoci lo si è visto
sempre. Dai dati che il benemerito Istituto nazionale della
esportazione raccoglie si vede che negli ultimi anni le prime
uve Chasselas della Sicilia hanno spuntato sulle piazze ger-
maniche i 70 e anche gli 80 marchi il quintale, mentre quelle,
pur della stessa varietà, che arrivano dopo dalle Puglie, dalla
Toscana, dall'Emilia non toccano che i 30-50 marchi in media.
E arrivando, queste, più tardi si trovano in seria concor-
renza di prezzo con quelle di Francia, Ungheria, Jugoslavia,
Bulgaria e Romania, le quali toccano i 19-30 marchi per
quintale. E' vero che gli Chasselas italiani sono più apprez-
zati di quelli contemporanei di altre origini; ma non bisogna
cullarsi. Gli altri paesi concorrenti sono appena all'inizio
della loro esportazione di uva da tavola, e stanno marciando
con passo celere per migliorarla. Sulle uve Chasselas dell'I-
talia Centrale e Settentrionale non vi sono quindi speranze
eccessive perchè arrivano un po' tardi e sono contemporanee
dello Zibibbo di Sicilia e di Calabria e sono sempre premute
da vicino dalla Baresana delle Puglie. Pensa il competentis-
simo Dario Guzzini, che della Confederazione degli agricol-
tori è lo studioso acuto delle produzioni ortofrutticole, che
abbia magnifiche possibilità l'uva Panse precoce che va esten-
dendosi meritamente nel Messinese. Lo stesso Guzzini ritiene
che le maggiori possibilità di incremento di produzione di uve
precoci si abbiano per la Sicilia, le Calabrie, le Puglie.

Molto fortunata è la zona litoranea abruzzese dove però
si è attaccati all'uva Trebbiano. E questo perchè, come epoca
di vendita, questa uva si insinua fra il rarefarsi delle uve
precoci siciliane e delle altre regioni meridionali e l'attesa
delle uve di piena campagna del settembre. La bellezza dei
chicchi e della forma del grappolo, le sfumature dorate della
buccia — che fecero battezzare quest'uva in Germania come
« dorée d'Italie » — spiegano il prezzo superiore che essa
spunta all'estero in confronto alle identiche varietà di To-
scana e di Emilia. Si tratta di 6 a 10 marchi di più per
quintale. Però non sempre supera i prezzi dello Chasselas di
Toscana nè di quelli di Francia, e converrebbe vedere di in-
trodurvi a fianco qualche varietà di maturazione più precoce
e più tardiva. Fra queste l'uva di Poggio delle Rose inizia
bene con 200 vagoni spediti quest'anno da Roseto all'estero.

In altre regioni questa meditata opera, non di trasfor-
mazione totale ma di affiancamento giudizioso alle varietà
predominanti, è lodevolmente in atto. Nel Piacentino, la zona
delle prime esportazioni di uva da mensa, si va lasciando il
Besgano, e alla Verdea, tanto ben conservabile e quindi degna
di restare, si associano la Regina e altre uve elette. A Ter-
racina, accanto al Moscato celebre, va facendosi posto alla
Panse precoce che lo precede e alla Regina che lo segue nella
maturazione. Nelle Puglie, accanto alla diffusa e rinomata
Baresana, si fanno strada lo Chasselas precoce e la Menna-
vacca più tardiva.

* * *

Nel campo delle uve tardive, il cui prezzo di mercato
aumenta più avanza la stagione, bisogna distinguere quelle
a maturazione effettivamente tardiva e quelle che sono a ma-
turazione ordinaria, ma che godono della facoltà di conser-
varsi a lungo sulla pianta. Le prime si adattano di prefe-
renza nelle nostre regioni meridionali. Nelle collezioni del
R. Vivaio di Palermo vi è una uva denominata « Rhodites »
che completa la sua maturazione verso il litorale al 15 di
ottobre e si mantiene benissimo sulla pianta fino a dicembre.

Altre varietà, come l'uva d'Almeria, pur maturando non
tanto tardi, si conservano benissimo sulla pianta fino a no-
vembre e, staccate dalla vite, fino a gennaio e marzo. Non
tutte le uve tardive manifestano caratteri uguali in qualsiasi
località si portino. Il Sant-Jeannet, eccellente come uva tar-
diva nella riviera ligure, portato in Sicilia pare che dia
prova poco buona perchè a stagione inoltrata i chicchi si
staccano e cadono. In Sicilia invece le varietà Ciminnita,
Lacrima di Maria e Marsigliana riescono egregiamente, sono
di ottima conservazione e riforniscono il Mercato di Palermo
fino a dicembre. La più bella è la Ciminnita, molto resistente
anche ai viaggi, come il prof. Paulsen, direttore della Sta-
zione viticola di Palermo, vide facendo spedizioni a Berlino,
ove arrivò perfetta. La Lacrima di Maria, pure uva bianca,
matura prima della Ciminnita e fa un secondo frutto dopo
raccolto il primo, di minor valore ma che si raccoglie pa-
recchio più tardi. Nera e rustica e di abbondante produzione
è la Marsigliana, facile anche a conservarsi.

L'uva d'Almeria è la stessa classica che la Spagna col-
tiva su più di 5 mila ettari a pergole e manda per tutto il
mondo in ragione di 2 milioni e mezzo di barili (è spedita
fra granulato di sughero) per un valore da 50 a 60 milioni
di nostre lire. Anche fra noi in Sicilia, il Paulsen ha veduto
che si conserva perfetta quando sia raccolta a giusta matu-
razione e stratificata con granulato di sughero sterilizzato
dentro barili, previa accurata pulizia dei grappoli. Si man
tiene bella e turgida fino a marzo.

E' da augurarsi che i viticoltori, diano la loro diligente
opera ad estendere la coltivazione delle migliori uve da mensa,
persuasi ormai che il mercato farà buon viso a quest'altra
produzione caratteristica del nostro Paese mediterraneo, che
porta in sè bellezza estetica ed efficienza nutritiva grande.
Ma anche qui occorre, pur adottando ogni accorgimento che
valga a ribassare i costi di produzione, aver di mira sempre
la qualità. I consumatori affinano i loro gusti. Non vi è
più posto per la merce scadente.

ARTURO MARESCALCHI
Senatore del Regno

« La Sicilia vinicola e olearia »

Apprendiamo con piacere che il vecchio e accreditato pe-
riodico agrario settimanale, *La Sicilia Vinicola e Agricola*,
già edito per tanti anni a Riposto, ha ripreso dal 10 corrente
le sue pubblicazioni a Catania.

A succedere al compianto prof. Vincenzo Pappalardo,
che per quarant'anni lo diresse, fu chiamato il Dott. Leonardo
Granata, ben noto per coltura e dirittura nella stampa
agraria.

Alla vecchia e gloriosa bandiera che ritorna a sventolare
nel nostro campo, mandiamo i più belli auguri e tutta la
simpatia della nostra colleganza.

Un miracolo che si è compiuto

(Rievocazione a proposito di bonifica)

Giova talora riesumere vecchie carte. Si trova in esse spiegazione di cose presenti e ragione di gioia pel progresso fatto dall'uomo.

Mi cade sott'occhio un articolo del Nob. Temistocle Bertucci pubblicato sulla « *Rivista Verde* », mensile illustrato per la popolarizzazione dell'Istituto Internazionale d'Agricoltura, Roma 31 gennaio 1907, pagina 8.

E' bene rileggerlo ora... a miracolo compiuto.

Eccolo: Porta per titolo « *La Bonifica dell'Agro Romano* ».

L'Italia settentrionale, bonificati i suoi terreni e accresciute le sue vie di comunicazione con opere grandi ed ammirevoli, quali i canali, i navigli e i trafori alpini, nuovi veicoli di progredire sociale e di civiltà nuova, si è data completamente alle industrie ed ai commerci che ivi prosperano meravigliosamente.

Il resto d'Italia ha qualche città industriale, ma non è che una barca sperduta nell'immensità dell'Oceano, e quindi non ha la prosperità e l'opulenza delle città della Liguria, imponenti con i loro opifici e cantieri; del Piemonte con stabilimenti e cantine producenti i migliori vini; della Lombardia e del Veneto che accoppiano l'agricoltura, le industrie e i commerci per dare sviluppo alla ricchezza.

Vi sono nel resto della nostra Penisola delle zone aride ed incolte, delle vere terre vergini, quali l'Agro Pontino, le Maremme, il Campidano, ecc., che però coltivate, bonificate e colonizzate, darebbero maggior vigore all'Italia nostra, un nuovo potente soffio di benessere e di salute.

Preclusa la via ai grandi commerci e alle potenti industrie manifatturiere, monopolio dell'Italia superiore, il resto d'Italia e le isole troverebbero il loro rigoglio nell'agricoltura.

E' da augurarsi che la volontà degli uomini attivi, allettata dai vantaggi fiscali e dalle promesse contenute nell'articolo 4 della legge Baccelli per il bonificamento dell'Agro Romano renda finalmente attuabile questa bonifica che da tanti anni si brama inutilmente.

D'altra parte, non è a trasandare che il problema della bonifica si connette strettamente a quello della colonizzazione interna che rappresenta un'assoluta ed imprescindibile necessità per il nostro paese.

Ecco ciò che l'on. ministro Pantano rilevava nella sua relazione 8 marzo 1906, sul disegno di legge contenente provvedimenti per la colonizzazione interna (pag. 30).

. . . .

« In quanto la colonizzazione interna tende ad una distribuzione della massa di lavoratori agricoli nelle varie parti del territorio in modo corrispondente alla effettiva possibilità di impiego, essa si propone un compito che non è congiunto di necessità al bonificamento agrario, pur favorendo il razionale sviluppo dei sistemi di agricoltura.

In quanto poi alla valorizzazione interna si propone di intensificare la richiesta normale di lavoro agricolo con adatte trasformazioni dei sistemi di conduzione e di cattura, i contatti con il problema del bonificamento agrario sono assai più intimi ed hanno carattere prevalentemente giuridico-economico per la conduzione ed economico-tecnico per la coltura.

Dipenderà poi dalla specie delle terre sulle quali si esercita l'opera colonizzatrice una ulteriore connessione dei due problemi, connessione che diviene massima quando la terra colonizzabile è incolta o quasi.

Insomma il bonificamento e la colonizzazione devono procedere di conserva, poichè la colonizzazione a ben poco approderebbe, se non portasse i terreni sui quali si esercita, ad un grado superiore di coltura, ma non possono mai confondersi: il primo è azione esclusivamente tendente all'aumento del prodotto, mentre la seconda è opera di rapporto fra lavoro e terra ».

Il bonificamento ridurrà i terreni incolti, le brughiere, le sabbie; lentamente, ma sicuramente, i campi, i prati, le vigne, le boschive attaccando alla periferia i terreni desolati dall'arsura, dagli sterpi, dalle febbri, li stringerà vie più in un cerchio ognor più breve di verzura, di ombre, di frutta, di salute e di ricchezza.

Ognuno comprende come, risoluti i problemi del bonificamento agrario e della colonizzazione, un gran passo sarà compiuto nelle riforme sociali e nell'interesse generale.

Sarà benedetto quel giorno in cui le forze di lavoro non abbandoneranno più il nostro paese, e gli operai troveranno nella madre patria tutto quello che, contribuendo alla sua grandezza, assicurerà loro la salute ed il lavoro ».

* * *

Quanto desiderava il Bertucci, quanto legiferava Baccelli, quanto riferiva Pantano in quei tempi, che oramai sembrano così lontani, è avvenuto per la volontà d'un Uomo che si dimostrò più grande di tutti i potenti trapassati, per l'entusiastico consenso di un popolo fecondo e laborioso, che ha trovato il pastore che lo guida e lo guiderà ad altezze sempre maggiori (1).

Dott. ARTURO ALY-BELFADEL.

(1) *Siamo grati all'amico Aly-Belfadel — che è così tenace e valoroso ricercatore di precedenti e di iniziative, nella sua multiforme attività di studioso — per aver rievocato tale articolo dalla* Rivista Verde *del compianto collega Carlo Monticelli, la quale Rivista, come il Belfadel ricorderà, dopo qualche anno di coraggiosa ma non fortunata propaganda agraria, venne fusa nella nostra* Rivista Agricola.

Nota del D.

Verso il pareggio

Per effetto di provvedimenti già attuati e in corso di attuazione per il bilancio dello Stato, per l'esercizio 1934-35, le entrate che nel bilancio di previsione erano calcolate in lire 19.336.791.346 nel « Conto del Tesoro », a fine luglio sono calcolate in lire 18.529.817.887, con una diminuzione quindi di lire 808.973.459. Le spese, che erano state preventivate in lire 22.276.276.526, sono invece calcolate in lire 20 miliardi 123.691.120, con una diminuzione di lire 2.152.585.404.

Il *deficit*, quindi, che dal bilancio di previsione risultava di 2940 milioni di lire circa, viene ora ridotto a 1595 milioni di lire circa. I provvedimenti che specialmente hanno ridotto le spese, sono quelli riguardanti una riduzione di 137 milioni nelle sovvenzioni per colmare il disavanzo delle Ferrovie dello Stato, la riduzione degli stipendi per lire 302 milioni e mezzo, la riduzione degli interessi per effetto della conversione del Consolidato per lire 917 milioni e un quarto, la diminuzione nelle spese comprimibili varie per 325 milioni e mezzo.

Il *deficit* di 1595 milioni diviene quindi meno preoccupante, e poichè esso è accertato dopo un solo mese di esercizio, può anche ragionevolmente supporsi che negli altri undici mesi le entrate possano superare le previsioni che nelle spese previste possano essere fatte altre economie per modo di arrivare, se non al pareggio, almeno ad un *deficit* insignificante.

La nostra produzione lattiera ed i suoi derivati

La situazione del mercato lattiero diventa ogni giorno complicata e pesante. Gli ultimi prezzi ufficiali del latte sono tali da dimostrare in tutta evidenza le difficoltà di questo mercato e l'urgenza di provvedimenti che abbiano a sostenerlo. I prezzi oscillano dalle 25 alle 28 lire all'Ettolitro, secondo le diverse zone.

A prima vista, può sembrare assurdo che col burro a L. 7.50-8 al Kg. si possono avere prezzi del latte inferiori a quelli risultanti del latte in burro (perchè 4 Kg. di burro per ogni Ettolitro a L. 8 al Kg. = L. 32) detratte le spese. Ma il prezzo del latte corrisponde anche al prezzo dei formaggi, che pur troppo va diminuendo, ed i bollettini del mercato lo comprovano.

Secondo i rilievi dell'Ufficio Interprovinciale del latte, che segue giorno per giorno la situazione anche per i riflessi interni del mercato internazionale, non sembra che si possa sperare in un miglioramento all'estero, in conseguenza della minor produzione dei paesi australi, forti esportatori in Inghilterra; sul mercato nazionale le sfavorevoli previsioni dei formaggi inducono ad un aumento di produzione del burro, per cui non potranno totalmente sentirsi i benefici influssi del mutamento di tendenza del mercato burriero mondiale. I prezzi attuali del burro per ciò potranno ancora mantenersi sul livello d'oggi, mentre quelli del formaggio sembrano ancora destinati a subire nuovi ribassi.

Da questa impressionante situazione, non sembra facile scorgere una via unica d'uscita, eccezione fatta per quella dell'aumento del consumo del latte in natura, che veramente conseguirebbe due scopi e cioè: verrebbe ad alleggerire l'industria casearia, vera e propria, e permetterebbe di realizzare un prezzo superiore che l'industria potrebbe dare.

Ma il consumo del latte non verrebbe forse ad aumentare in modo sensibile, quand'anche il prezzo di vendita venga ridotto, sicchè è inutile perdersi nella ricerca di una soluzione d'insuccesso.

Riflettiamo, che noi produciamo oggidì un'enorme quantità di latte, e siamo importatori di carni bovine; quindi dovremmo allevare più bestiame bovino, utilizzando il latte intero, e specialmente latte magro (spannato) per i giovani e per i soggetti all'ingrasso, e, dopo le prove condotte nel Milanese anche per i capi che danno latte.

Dai presunti calcoli, il latte intero, integro, sarà pagato — in quest'anno — circa 30 lire al quintale, il latte magro lo si può trovare anche solo a 3-5 lire al quintale, che come alimento, per ogni sorta di bestiame è di minor costo.

Non riusciamo ad esportare che una piccola quantità dei formaggi, che produciamo, mentre importiamo burro che è gravato di lire 3.50 per chilog.ma, quindi occorre scremare, scremare, facendo passare il latte magro, come già si disse, al bestiame o ricavarne zucchero, caseina per varie industrie, o ridurlo in polvere per mescolarlo al pane, alla pasticceria, alla cioccolata.

Mentre sto redigendo la presente nota, vengo con letizia informato che, il Ministro di Agricoltura e delle Foreste, presidente del Comitato nazionale per il latte, e suoi derivati, ha interessato i vari Dicasteri competenti, a concorrere per un maggior consumo del latte e dei formaggi nazionali, la cui produzione è in continuo incremento, per impulso dato all'industria zootecnica e alla bonifica integrale. I Ministeri della Guerra e della Marina hanno tosto impartito opportune disposizioni ai Comandi, affinchè nella razione alimentare ai soldati e dei marinai sia fatta più larga parte di latte e di formaggi.

Analoghi provvedimenti, possiamo fin d'ora sperare, che saranno adottati dall'Opera Nazionale Balilla e da altri Enti assistenziali. Così sarà dato sviluppo ad una alimentazione che è riconosciuta fra le più igieniche e nutrienti, pur essendo di modesto costo.

A. SANTI.

Tra fiori e erbaggi

Coltivazione del carciofo

Pianta appartenente alla famiglia delle composte e stando a quanto scrissero i botanici, deriva dal Cardo selvatico. E' indigena della Spagna, Italia e Grecia.

Due sono le varietà di carciofo coltivate, una munita di spine e l'altra che ne è priva. Secondo Linneo sono però una sola specie. La seconda varietà fu ingentilita con le colture e perciò perdette le spine. Con successive coltivazioni e selezioni si sono pure ottenuti molti altri tipi nelle due suddette varietà e fra queste vi è l'attuale cardo.

Theophraste — 300 anni prima di Cristo — menziona il Cardo nel suo trattato sulle piante col nome di *Coctos*, pianta spinosa che viene dalla Sicilia.

I vari moltissimi nomi che furono dati al Cardo e al Carciofo sono stati documentati dai botanici delle varie epoche.

Persino Columella e Plinio si sono occupati descrivendo il modo di coltivare queste piante.

L'Italia ha il primato della grande coltura del Carciofo e del Cardo; del primo è la riviera Ligure, la Sicilia e la Toscana e Piemonte che ne fanno uno straordinario commercio, che va dal gennaio all'aprile. Del Cardo invece sono le pianure lombarde che lo coltivano in grandi estensioni ove riesce meravigliosamente. E questo non solo ora, ma anche negli antichissimi tempi. L'agronomo Pietro De Crescenzi che visse nel XIII secolo, nel suo trattato di Agricoltura scrive che gli antichi non conobbero che il Cardo e non il Carciofo che, come già detto, apparì molto più tardi non essendo che una modificazione di esso Cardo.

Secondo Targioni Tozzetti fu portato da Napoli a Firenze dal Marchese Filippo Strozzi nel 1466. D'altra parte Ermolao Barbaro patriarca di Venezia nel 1495, racconta di aver veduto una pianta di carciofo coltivata in un giardino di Venezia come una grande novità.

Nel 1557 il botanico Mattioli scrisse che il carciofo abbondava in Toscana, asserendo che proveniva da Napoli.

In Francia fu in voga il carciofo nel XVI secolo ove fu importato dall'Inghilterra verso il 1548 sotto Enrico XIII che molto apprezzava questo ottimo legume.

Per molto tempo il carciofo fu un legume pei ricchi e solo si trovava nei grandi giardini signorili.

La Regina Caterina De Medici adorava il Carciofo.

L'origine del carciofo, come già fu detto, è assai incerta, e fino ad ora non si sa da dove esso viene nè chi lo creò.

Il Carciofo di Tours è assai antico, e quantunque spinoso è preferito all'altro senza spine.

Il Carciofo senza spine fece la sua apparizione verso il 1840 e fu offerto nel catalogo della Casa Vilmorin di Parigi.

Il Carciofo si semina in febbraio-marzo su letto caldo e le piantine si trapiantano poi a dimora in maggio. Questo legume ama terra profonda, fresca e sopratutto sana. Colla semina si ottengono piante mediocri le quali portano piccoli frutti spinosi; pochi coltivatori usano la semina e fanno perciò le carciofaie, ordinariamente a piena aria, dal marzo al maggio, piantando i rigetti che attorno alle vecchie piante,

in abbondanza, ripullulano. Tali getti si piantano a circa un metro di distanza in tutti i sensi.

La semina si fa a buche e mettendo in alcuna di esse almeno hg. 4 *di stallatico corretto con perfosfato minerale. A marzo si darà il pozzo nero o in mancanza di questo* gr. 30 *circa di nitrato di soda per pianta.*

Con questo mezzo si hanno delle forti piante che generalmente danno qualche frutto lo stesso anno.

All'inverno, si avrà cura di proteggere le piante con stramaglie perchè il forte gelo non le danneggi.

La raccolta dei capolini delle comuni varietà, avviene verso il maggio. Per conservarli per breve tempo si ripongono in luogo fresco, ricoprendoli con foglie verdi; volendoli conservare per l'inverno, si spacchino in due facendoli poi seccare al sole o in istufa o si mettano sott'olio dopo averli immersi nell'aceto.

Varietà del Carciofo coltivate sono:

C. Grosso verde di Laon; C. Violetto precoce; Comune di Bretagna; C. Perpetuo.

Il vecchio giardiniere.

I conigli nero e fuoco

La creazione di questa razza è abbastanza recente; essa risale appena al 1887 ed è dovuta ad un gentiluomo inglese M. Cox. Avendo incontrato il favore degli allevatori si è sparsa e perfezionata rapidamente e da qualche anno è stata introdotta anche in Italia.

E' un coniglio di belle forme, il tipo del quale è ben fissato e si riproduce fedelmente.

Il suo corpo è di forme svelte e eleganti. Fino a pochi anni fa per quanto riguarda la taglia si faceva distinzione fra nerifuoco di piccola, media e grande taglia, ma in seguito a vivissimo e lungo dibattito sull'argomento fu tolta ogni distin zione ed ora è ammesso soltanto il nero fuoco il cui peso si aggiri attorno a 2 Kg. ed un quarto. Un soggetto che pesi di più viene squalificato. La testa è di dimensioni medie, un po' allungata, così pure il collo.

Gli occhi ben pieni di colore bruno-scuro.

Le orecchie corte; quanto più corte tanto e più di pregio il soggetto.

Colore — « Il coniglio nero e fuoco ha il dorso nero e riflessi brillanti; il medesimo colore copre la faccia, il disopra della testa e le orecchie, dietro le quali sul collo si parte una macchia risplendente di fuoco, lucente come l'oro, il triangolo; il ventre ha la bianchezza della neve; sui fianchi i colori si mescolano dolcemente, si stemperano e si fondono in una bordatura color fuoco. Un fuoco ardente illumina il petto, colora il bordo delle guancie, cerchia gli occhi, rischiara le narici e velluta delicatamente l'interno delle orecchie. I piedi davanti sono di color nero misto di peli color fuoco, quelli posteriori sono come nella lepre belga (coniglio belga) fuoco vivo al disopra, listati di nero sui lati; la coda nella sua parte inferiore è bianca, il disotto delle coscie è di color fuoco ».

Così M.rs Mary Williams, nella sua monografia « The Blach and tan rabbit », magistralmente tratteggia il mantello del coniglio nero e fuoco.

Nulla vi è da aggiungere a tale descrizione, solo è da notare che il colore fuoco deve essere ben inteso e ben ripartito, e che il colore nero deve essere irreprensibile e misto di peli color fuoco (specialmente sulla faccia e sul dorso).

Il nero e fuoco è un coniglio d'indole dolce e buona, che si famigliarizza con molta facilità, quando sia ben trattato. I maschi in generale sono più famigliari che le femmine.

Le femmine sono assai prolifiche e madri eccellenti; generalmente però dopo la quinta nidiata, la loro fecondità diminuisce notevolmente. E' prudente limitare la loro produzione e tre nidiate ogni anno, divise dal febbraio al principio della muta in estate. Le femmine che si vogliono presentare alle esposizioni non debbono adoperarsi per la riproduzione.

I maschi sono più vigorosi e vivaci, hanno un colorito più brillante e fanno sempre miglior figura nelle esposizioni.

Per la riproduzione si scelgono soggetti di non meno di otto mesi d'età aventi tutte le marche ad un colore irreprensibile. Gli accoppiamenti si anno in consanguineità allo scopo di conservare a questa razza la taglia voluta di 2 1/2 Kg.; si cambia il maschio di tanto in tanto per rinnovare il sangue.

Nelle nidiate di nero e fuoco, visitando il nido qualche giorno dopo il parto, si possono trovare piccoli di diverso colore. Alcuni riproducono fedelmente le caratteristiche dei genitori, cioè hanno le macchie nero-fuoco già nettamente delineate, altri hanno qualche macchia bleu e fuoco, altri infine sono di colore uniforme, cioè o tutto nero, o tutto bleu, o tutto fuoco.

Si scartano senz'altro quelli di colore uniforme, perchè nemmeno dopo la muta potranno acquistare il colore caratte-

ristico della razza; si conservano, invece soltanto quelli macchiati nero-fuoco e bleu-fuoco, anche se presentino macchie imperfette. Questi ultimi a macchie imperfette possono giudicarsi definitivamente soltanto dopo la prima muta, e avviene spesso che dei piccoli, giudicati nel nido come mediocri o mal marcati, divengano dopo la muta dei soggetti sceltissimi e migliori di tutta la nidiata.

Molti piccoli, anche della migliore provenienza, hanno il disotto del ventre quasi interamente colore aranciato; questa tinta non è che passeggera, essa sparisce e con la muta si trasforma in un bianco assolutamente puro.

E' una razza molto rustica. Può essere allevata anche all'aperto.

CARLO BONETTI

Informazioni del Comitato Nazionale della Stampa Agricola

UN MULINO RURALE TRASPORTABILE PER CEREALI. — Dal Laboratorio di Tecnologia Agraria dell'Istituto Agricolo Coloniale Italiano, ci viene segnalato un tipo di mulino rurale trasportabile, costruito dal Sig. Mario Nastrucci di S. Giovanni Valdarno. La macchina del peso complessivo di 25-28 quintali e trainabile da trattrice od anche da animali, è costituita da un carro metallico a quattro ruote sul cui telaio sono piazzati gli organi di macinazione, di burattazione, di trasmissione del movimento, di trasporto e guida dei cereali e dei loro prodotti sfarinati. I principali vantaggi di questo nuovo tipo di mulino, che potrà trovare utile impiego tanto nelle colonie quanto nelle nostre campagne, sono rappresentati, dalla comodità di macinazione a domicilio che evita il perditempo, i disagi, le spese di trasporto e le eventuali frodi nel peso e nella qualità dei prodotti, dalla bontà del lavoro e dell'economia generale realizzabile col suo impiego. La potenzialità lavorativa giornaliera è di q.li 23-25 di farina di grano o di q.li 28-35 di farina d'orzo, granturco ed altre granaglie diverse.

L'IMPIEGO DEL SUCCO E DEGLI ESTRATTI DI UVA NELLA PANIFICAZIONE. — E' noto che i regolamenti sulla panificazione, nel mentre vietano assolutamente l'impiego di qualsiasi attivatore chimico per migliorare l'apparenza, se non la qualità del pane, permettono l'uso di alcuni prodotti naturali, quali il latte, il siero di latte, il latte in polvere e, sotto certe condizioni, soprattutto il malto, la aggiunta dei quali, rendendo più regolare ed attiva la fermentazione panaria, consente di ottenere un pane uniformemente poroso, di peso specifico inferiore e conseguentemente di volume specifico maggiore di quello del pane preparato con la medesima farina ma senza aggiunta alcuna.

Oltrechè dei prodotti ora accennati, i regolamenti permettono anche l'aggiunta di succo d'uva naturale e di frutta fresche e appassite. L'aggiunta al pane di succo d'uva naturale o concentrato, secondo quanto riferisce il prof. Eudo Monti, conferisce al pane una particolare fragranza che lo rende assai appetitoso e, nel caso che nella panificazione sia stato impiegato il malto, il sapore di quest'ultimo, che non a tutti riesce gradevole, resulta mascherato.

Impiegando invece nella panificazione l'estratto di bucce d'uva e sopratutto di uve profumate, il pane acquista un profumo speciale caratteristico che riesce molto gradevole. Anche l'impiego di estratto attivato di bucce di mele, come hanno dimostrato anche recenti esperimenti fatti in Francia, conferisce al pane un sapore speciale che a molti riesce gradito e che diviene addirittura ottimo per la deliziosa fragranza se si tratta di mele profumate.

Oltre a tutto, quest'aggiunta fa aumentare considerevolmente il volume specifico del pane e rende più attiva la fermentazione senza bisogno di ricorrere all'aggiunta di eccessiva quantità di lievito artificiale.

Una maggiore diffusione dell'impiego dell'estratto attivato di vinaccia ed anche di bucce di mele permette di panificare rapidamente con lieviti naturali anche senza aggiungervi lieviti artificiali e poichè il succo d'uva è un alimento molto sostanzioso, come del resto anche il succo di mele, il suo impiego aumenterebbe il valore alimentare del pane rendendolo ad un tempo più gradevole e di più facile digestione.

L'ETA' DELLA RIPRODUZIONE PER I BOVINI. — Dopo aver illustrato i motivi per i quali, in linea di massima sono da proscrivere tanto la tendenza a destinare troppo precocemente i bovini alla riproduzione, che oltre a logorare anzitempo gli animali, ne arresta lo sviluppo compromettendoli definitivamente, quanto la tendenza a destinarli alla riproduzione troppo tardivamente, la quale conduce i soggetti al dimagramento, a vizi contro natura, ad infiammazioni dei genitali e ad altri inconvenienti, il dott. Pergola consiglia in un chiaro articolo apparso recentemente sul « Giornale di Agricoltura della Domenica » ad attenersi ad una giusta e giudiziosa via di mezzo sia nel caso dei maschi, sia nel caso delle femmine.

Nell'indicare l'età più adatta per destinare i maschi alla riproduzione, precisa il dott. Pergola, bisogna tenere presente che le razze piccole sono più precoci delle grosse, per cui ai maschi delle prime si può concedere di iniziare la monta a 12 mesi, mentre per gli altri quest'epoca dovrà protrarsi di altri due mesi.

Ma sarebbe errato il ritenere che i torelli di 12 o 14 mesi possano essere chiamati a compiere una funzione riproduttiva di grande importanza. I torelli di questa età debbono compiere tutt'al più qualche salto, restando bene chiaro che la piena funzione, giudiziosamente graduata nel tempo, dovrà avvenire non prima del secondo anno. A quest'età le 60 femmine corrispondenti ad un toro di 18 mesi potranno essere portate alla massima cifra di 100, nè vi sarà eccessivo danno se il toro di due anni dovrà compiere qualche volta anche due salti distanziati nello stesso giorno. Ci sono, è vero, dei torai che si vantano di far saltare i tori anche 8-10 volte in un giorno, facendoli inoltre servire per un numero di femmine quattro volte maggiore di quello che abbiamo indicato ma, contro questi assurdi igienici ed economici, si levano conclusioni significative ed immancabili le quali dimostrano che i tori, senza riposo, sono destinati all'impotenza virile e le femmine ad una sterilità del 20-30 per cento. Si può aggiungere che le femmine tornano al toro affaticato per una media di 4-5 volte, ch'è invece di 1-2 volte nel toro riposato. Tradotto in cifre ciò significa che nel primo caso v'è pure una perdita di tre mesi nella fecondazione.

Per quello che riguarda il termine della carriera dei riproduttori, il dott. Pergola ritiene che in generale si possa far cadere verso i quattro anni poichè a questa età i tori diventano generalmente pesanti, cattivi, e di peso pressochè stabilizzato. Però raccomanda di tener presente che contro la pesantezza si può in caso ricorrere al moto ed all'alimentazione adatta, che i tori cattivi non debbono essere conservati ma riformati non appena il vizio d'animo si sia palesato, siccome oltre ad un pericolo diretto rappresentano anche un danno grave per la discendenza e che, infine, i grandi razzatori debbono essere conservati fino alla più tarda età, data la loro rarità che li rende grandemente preziosi.

Ricordando che il maschio concorre in un anno alla generazione di 100 figli, mentre la femmina vi partecipa soltanto per uno, prosegue il dott. Pergola, si potrebbe essere indotti a ritenere che l'età di riproduzione delle femmine abbia un'importanza cento volte inferiore a quella dei maschi; ma così precisamente non è. La manzetta di 12 mesi, se anche comincia a manifestare i primi calori, è estremamente lontana dallo sviluppo, che una gestazione è particolarmente adatta ad interrompere bruscamente.

Egli perciò condanna la destinazione troppo precoce alla riproduzione, affermando che il danno da essa derivante è sempre maggiore ad ogni altro vantaggio, siccome oltre a pregiudicare lo sviluppo della gestante rende anche estremamente pericoloso il parto. Condanna d'altra parte anche la esagerazione opposta, quella cioè della gravidanza ritardata fino ad oltre i 24 mesi, affermando che a 18-20 mesi la femmina ha raggiunto lo sviluppo sufficiente per affrontare impunemente la gestazione.

Per quello che riguarda, infine, il termine della carriera di riproduttrice, il dott. Pergola sostiene che può esser fatto utilmente coincidere col nono anno, siccome dopo tale età si ha una diminuzione della produzione lattea e di ogni altra attitudine economica come pure del vigore fisico e della resistenza alle malattie e siccome prima di tale età la riforma rappresenterebbe un errore economico.

LA FRUTTA RACCOLTA CON I GUANTI. — In un interessante articolo sui Frutteti delle Brughiere lombarde, pubblicato recentemente dal « Corriere della Sera », è stata messa in particolare rilievo l'importanza di una utile innovazione, consistente nel far calzare dei guanti bianchi di filo a tutto il personale addetto alla raccolta ed al condizionamento commerciale della frutta, introdotta nei Frutteti in parola dal Presidente dell'Istituto di Frutticoltura e di Elettrogenetica di Roma, allo scopo di dare al consumatore, soprattutto straniero, secondo il voto espresso dall'On. Guido Jung, tutte le possibili garanzie igieniche e di abituarlo a mangiare la frutta italiana così come è stata colta dalle piante, senza cioè che vi sia la necessità di lavarla o di sbucciarla. Fino al 1929, come il giornale ricorda, il terreno su cui oggi prosperano 5500 piante di pesco e 190.000 di pero, fu arida brughiera, irta di gramigne e di sterpaglia seminata di ciottoli, senz'acqua, desolata, sterile. Le pesche, di cui in questi giorni si sta facendo la raccolta con ritmo febbrile durante il giorno e, con luci artificiali, anche durante la notte per evitare che in seguito al rapido maturarsi ed appesantirsi possano staccarsi spontaneamente dai rami e rimanere così danneggiate, daranno un forte raccolto non ostante i gravi danni subiti per causa delle recenti bufere e grandinate. Le piante più ricche portano, infatti, fino a due quintali di pesche.

Su ogni cassetta di frutta, qualunque sia il mercato cui è destinata, un cartellino apposito annuncia nelle tre lingue principali la nuova raffinatezza della raccolta eseguita con i guanti bianchi, la quale, se verrà osservata da tutti i buoni frutticoltori italiani, contribuirà certamente ad accrescere sui mercati stranieri il prestigio della frutta prodotta nel nostro Paese.

L'uso dei guanti bianchi di filo da parte di tutto il personale addetto alla raccolta, al selezionamento, al condizionamento della frutta e comunque da parte di tutti coloro che vengono con le mani a contatto della frutta stessa, sta infatti a garantire ai consumatori la perfetta salubrità dei frutti e la loro assoluta immunità da germi, cosa che invece non può garantirsi quando vengono colti e maneggiati da operai che lavorano con le mani nude e non sempre pulite.

(C.N.S.A.I.).

CURIAMO LE PIANTE!

Parassiti radicicoli: coleotteri

In questo ordine vastissimo di insetti troviamo un numero notevole di forme terricole, larvali od adulte, che possono danneggiare il sistema radicale o la base degli steli, fusti o culmi di piante coltivate provocando non di rado effetti disastrosi. Basta ricordare i danni annualmente prodotti nelle coltivazioni a frumento dalle larve dello Zabro gobbo e degli Elateridi, ed in altre coltivazioni da quelle del Maggiolino, della *Carruga* e del *bacherozzo* per valutare l'importanza dei Coleotteri per la loro azione distruttiva nel campo agrario. Nel presente articolo tratteremo brevemente dello *Zabro gobbo* (*Zabrus tenebrioides*) che appartiene alla famiglia dei *Carabidi*, degenere discendente di una categoria di insetti ben quotati per i loro benefici effetti che producono, distruggendo, come fanno i *carabi*, la *calosoma*, larve e bruchi di insetti terricoli dannosi, preziosi ausiliarii dell'uomo nella lotta contro gli insetti nocivi.

Lo *Zabro gobbo* o del *grano* è un insetto che allo stato adulto misura poco più di 1,5 cm. ovale, convesso sul dorso e di color bruno nerastro, salvo le zampe che sono rossastre. Esso, verso la fine della primavera, preferibilmente di sera, esce dai suoi nascondigli sotterranei per portarsi su le piante di grano, salendo fino alle spiche che erode sia alle glume che alle glumette, che ai chicchi. Durante l'estate, se asciutto e caldo, l'insetto sta nascosto nel terreno per uscire dopo le prime pioggie di fine agosto od ai primi di settembre: in questo periodo avviene l'accoppiamento, seguito subito, per parte delle femmine, dalla deposizione delle ova nel terreno. Le ova si schiudono verso fine ottobre, quando già il grano, seminato per tempo, è appena nato e le giovani larve voracissime cominciano la loro opera deleteria, rodendo la base delle tenere pianticine che disseccano. Durante l'inverno, nei luoghi molto freddi, si approfondano nel terreno e non ricompaiono verso gli strati superficiali che ai primi tepori primaverili: nelle località ad inverno mite o comunque meno rigide, dette larve continuano ad erodere le piantine alla base nelle ore più calde e soleggiate provocando il diradamento del grano talora su vastissima superficie sì da obbligare il coltivatore a primavera alla semina di grani marzuoli od a ricorrere ad altre coltivazioni. Le larve si annidano nel terreno a poco profondità in una breve galleria alla base di un cespuglietto di grano in erba: di lì afferrarne colle loro mandibole l'estremità di una foglia di grano che attirano nella galleria e rosicchiano in modo da lasciarne solo le nervature sì che le foglie rimangono come sfilacciate: dopo una foglia ne attaccano un'altra e così via finchè non le hanno distrutte completamente e la piantina è disseccata: passano quindi ad una pianta vicina cui fanno subire la stessa sorte. Ingrossando le larve aumenta la loro voracità e quindi la loro opera distruttiva: le robuste manibole attaccano anche la base dei culmi che vengono tagliati. Ai primi di maggio le larve hanno omai raggiunto il loro completo sviluppo; cessano di nutrirsi e si approfondano maggiormente nel terreno per trasformarsi in ninfe e quindi in insetti perfetti.

Danni gravissimi ai campi di grano per opera di tali larve si hanno abitualmente nell'Italia Superiore, particolar-

mente in Piemonte, Lombardia, Veneto, nonchè nell'Italia centrale.

La lotta preventiva contro lo *Zabro gobbo* si può già iniziare fin dal settembre, epoca in cui gli adulti escono dal terreno e pascolano nei campi ancora incolti nutrendosi di gramigne ed altre erbe selvatiche: verso il tramonto od al mattino lasciando liberi in detti campi del pollame, specialmente tacchini, questi opereranno una grande distruzione del dannoso Coleottero prima dell'accoppiameto e della deposizione delle ova.

La semina tardiva del frumento può ridurre notevolmente i danni provocati sul grano appena nate dalle larve che nascono ordinariamente a fine ottobre: i grani precosi che si usano ora abitualmente, richiedono una semina tardiva che si può protrarre anche oltre metà novembre: in tali circostanze le larve dello Zabro, nate anticipatamente, possono, almeno in parte, andare distrutte.

Il metodo del Bardiani che consiste nell'arginare i campi destinati alla semina del grano, in agosto, con file di mattoni piantati dritti e strettamente uniti, basato su l'osservazione che gli zabri adulti non potendo volare nè arrampicarsi su pareti verticali non sarebbero capaci di valicare tali barriere, non è nè pratico nè sicuro, tantomeno poi economico: può servire solo per piccoli campicelli sperimentali dopo essersi bene assicurati che il tratto destinato all'esperienza è stato completamente liberato da adulti con sistemi distruttivi (iniezioni di solfuro di carbonio od altri inseticidi gazosi). Il Malenotti ha migliorato il metodo Bardiani colla costruzione di trincee: scavando all'epoca della comparsa degli adulti (primi di giugno) un solco tutt'attorno al campo già devastato dalle larve, profondo circa 30 cm. con una parete verticale verso il campo che si vuol difendere: in fondo al solco ogni 10-20 m. si collocherebbe una terrina, forata per lo scolo dell'acqua piovana, in cui gli zabri, cadendo, non potendo più uscirne, si potrebbero facilmente raccogliere e distruggere.

Le concimazioni con calciocianamide eserciterebbero una azione dannosa alle larve, come anche lo scrivente ha avuto occasione di constatare: la calce viva in polvere, il solfato ferroso, la farina di panelle di ricino esplicano pure azione insetticida.

Buoni effetti si possono pure ottenere spargendo lungo le file di grano appena nato esche avvelenate come *Fluoris* o *Baflor*, ottimi prodotti insetticidi della Casa Caffaro, oppure usando come concimante il *Ferfor*, concime medicato della Casa Caffaro, che va sparso nelle file stesse ove si semina il grano e che col suo potere insettifugo allontana le larve dello Zabro e degli elaterii esplicando contemporaneamente forte azione concimante.

Una buona irrorazione di *Azol* al 0,5 p. % sulle giovani piantine di grano in autunno e ripetuta in primavera (marzo), avvelenando le foglie, uccide le larve che tentassero divorarle e questo metodo dovrebbe eseguirsi in tutte le località dove i campi sono solitamente devastati dal pericoloso Coleottero terricolo.

T. FERRARIS

BREVI NOTE FITOPATOLOGICHE DI STAGIONE

Cure preventive alle piante fruttifere. — Non è vero che in questa stagione ci sia nulla da fare per combattere o prevenire le malattie delle piante da frutto e che dette siano solo di applicazione primaverile ad invernale. Tutt'altro!: questa è la stagione più che mai propizia per liberare dette piante da pericolosi parassiti più facilmente ora possono essere distrutti, prima che si siano riparati nei loro quartieri invernali od obbiano costituito germi (ova, spore) più adatti allo svernamento. Contro il *seccume fogliare* del pero provocato dal fungillo *Sphaerella sentina* che induce macchioline bianche contornate di scuro determinanti il precoce disseccamento e l'anticipata caduta delle foglie, è conveniente effettuare una buona irrorazione di poltiglia bordolese o di polvere Caffaro all'1 p. %; contro il *seccume* provocato dalla *cimice del pero* (*Stephanitis piri*) giovano i trattamenti con soluzioni di sapone potassico (2 %) addizionato ad estratto fenicato (1 e mezzo %) di tabacco o di *Nicosan* (prodotto Caffaro) da applicarsi anche, in questa stagione, contro le diverse specie di Afidi che si possono riscontrare sui diversi fruttiferi (Pero, Melo, Pesco, Ciliegio, ecc.).

Il frutticoltore diligente deve raccogliere e distruggere, bruciandole, tutte le foglie secche che riscontra al piede delle piante cadute per qualsiasi causa: i frutti caduti, guasti, invasi da larve, marcescenti per Monilie (*muffa delle frutta*), non debbono essere assolutamente abbandonati al suolo: ma sollecitamente raccolti e distrutti: se in parte ancora buoni si daranno in pasto ai maiali od al pollame; se fortemente avariati, si collocheranno in una fossa o buca profonda seppellendoli con strato di gesso o meglio di calce viva: le larve che vi sono contenute e le muffe andranno così distrutte e non sverneranno od infetteranno altri frutti.

Si debbono tagliare in questa stagione i rami secchi delle piante da frutto *ed in particolar modo* quelli di Pesco, Ciliegio, Mandorlo, Susino, Albicocco, attaccati da gommosi nonchè quelli di Melo affetti da *cancro* e quelli di pero e melo colpiti da ticchiolatura: detti rami non si lasceranno sul terreno, ma si bruceranno immediatamente. Le grosse ferite operate coi tagli di rami suddetti si disinfettino lavandole con soluzione di solfato ferroso concentrata (25-30 %), quindi, appena asciutta, la superficie, coprendole con una pennellata di *carbolineum*: le stesse disinfezioni si eseguiscano sui tronchi, ove sono ferite scoperte, trasudazioni gommose che vanno prima diligentemente raschiate, od altre alterazioni che indichino principio di infezioni parassitarie.

Su queste basi di profilassi estiva dei fruttiferi si impernia la lotta preventiva contro numerosi parassiti vegetali ed animali che viene poi completata con trattamenti autunnali-invernali, rendendo le piante, se non del tutto immuni, certamente assai meno colpite dalle malattie parassitarie nell'anno successivo, durante i periodi di vegetazione e di fruttificazione.

Distruzione delle cattive erbe. — Perchè riesca bene nei terreni ortivi e comunque coltivati bisogna operarla in questa stagione: estirpando le erbe infeste *prima che abbiano prodotto* i semi ed asportandole *subito* dal luogo ove prima prosperavano. E' abitudine dei coltivatori di lasciare le erbe cattive estirpate ad appassire o seccare sul terreno stesso ove sono state tolte: ciò agevola la maturazione e caduta dei semi dalle piante stesse ed assicura una maggiore diffusione delle erbe medesime ancora durante l'autunno o poi nella primavera: le erbe appena estirpate si accumulino in luogo incolto e si brucino al più presto possibile. Gli *Amaranti* (*Amarantus retroflexus, deflexus*), le *Portulache* (*Portulaca oleracea*), l'*Ossalide* (*Oxalis corniculata*), i *Chenopodii* (*Chenopodium album*), ecc. abbandonano moltissimi semi ove si lasciano appassire e costituiscono dei veri vivai di piante infestanti. Queste poi non vanno buttate ne la concimaia o nei terricciati che infetterebbero dei loro semi; come si è detto, si debbono distruggere col fuoco. Le piante infeste vanno *sradicate* e non *tagliate* semplicemente alla base perchè molte di esse rigettano e si sviluppano con maggior forza se non estirpate colla radice.

T. F.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

I RACCOLTI DELL'AGRO PONTINO ILLUSTRATI AL CAPO DEL GOVERNO. — Il Duce ha ricevuto l'onorevole conte Orsolini Cencelli, commissario dell'Opera Combattenti che Gli ha riferito sui raccolti ottenuti nell'Agro Pontino. Nel primo anno 1933-XI, furono seminati a grano ettari 2.451 con una produzione di q.li 27.327, e a cereali, nel complessivo, ettari 2.973 con una produzione cerealicola di q.li 34.742. Nel secondo anno 1934-XII, sono stati seminati a grano ettari 6.307, ottenendo una produzione di q.li 70.950; nel complessivo i cereali hanno occupati ettari 6.652 con una produzione totale di quintali 75.197. La superficie seminata a grano, prima della bonifica del Regime, e sugli stessi fondi, non raggiungeva i 180 ettari e la produzione di 2000 quintali.

GLI STATI UNITI SI APPRESTANO A RIDURRE I DAZI DOGANALI SUI VINI STRANIERI. — Informazioni degne di fede segnalano che la amministrazione americana ha deciso di apportare sensibili riduzioni ai dazi doganali che attualmente colpiscono i vini e le bevande alcooliche straniere importate negli Stati Uniti.

UN NUOVO METODO DI PRODUZIONE DELLA PIOGGIA ARTIFICIALE. — L'eccezionale siccità verificatasi nelle ultime settimane su gran parte degli Stati Uniti, ha rinnovato l'interesse per il metodo di produzione della pioggia artificiale escogitato dal prof. A. Veraart dell'Università di Delft. Esso consiste nell'« attacco » delle nuvole dall'alto. Volando a grande altezza su un aeroplano speciale munito di appositi serbatoi, egli getta grandine artificiale portata a temperatura bassissima per mezzo dell'aria liquida. Quando la grandine è emessa ha, infatti, una temperatura di cento gradi sotto zero. Recentemente il Veraart ha compiuto un esperimento in grande stile, usando una squadriglia di cinque aeroplani, ed effettivamente è riuscito ad ottenere la pioggia ed a « pulire » il cielo. Ammette egli stesso, però, che altre volte ha provato delle secche delusioni.

LE PROPOSTE DI PREMIAZIONE PER LA VITTORIA DEL GRANO. — Al Ministero dell'Agricoltura si sta procedendo, in questi giorni, all'esame dei programmi che le commissioni granarie provinciali hanno compilato per la prossima campagna sulla base delle direttive a suo tempo impartite dal ministro Acerbo. Verso la fine di settembre le commissioni provinciali dovranno presentare al Ministero le proposte concrete di premiazione e le segnalazioni dei partecipanti alla gara nazionale per la vittoria del grano.

NOTEVOLE RIPRESA DI INDUSTRIE ITALIANE DEL PERFOSFATO. — Il *Barometro Economico* dà notizie sul netto e notevole progresso manifestatosi nella produzione dei perfosfati del nostro paese: la industria italiana si è venuta meglio attrezzando e ha raggiunto una perfezione che le permette di fronteggiare qualsiasi concorrenza. Per il primo semestre dell'anno, se si calcola che la produzione del 1930 sia stata uguale a 100, si trova che essa era scesa a 59 nel 1931 e a 41 nel 1932, mentre è risalita a 66 nel 1933 ed ancora a 73 nel 1934. In altri termini, dalle 752 mila tonnellate del primo semestre del 1930 si è calati alle 441 mila dello stesso periodo del 1931 ed alle 307 mila degli stessi mesi del 1932, per ritornare poi rispettivamente alle 499 mila e alle 552 mila del primo semestre del 1933 e del 1934. E' pertanto evidente il cospicuo miglioramento verificatosi negli ultimi due anni, in un fattore così importante dell'attività agraria.

LA CAMPAGNA OLEARIA DEL 1934. — La Federazione Nazionale Fascista del Commercio Oleario ha concluso le indagini svolte per conoscere le prospettive sulla campagna olearia. Il raccolto allo stato attuale, promette bene e la produzione di quest'anno supererà notevolmente quella della passata campagna. Lo stato di vegetazione dell'olivo continua ad essere buono e in parecchie regioni si prevedono aumenti notevoli. Nell'alta Italia l'unica zona per la quale si prevede diminuzione è quella Ligure e più precisamente nella provincia di Imperia dove alla promettente fioritura non ha seguito che una scarsa alligazione. Generalmente è buono l'andamento delle colture olivicole nell'Italia centrale; in tutte le sue regioni si prevedono raccolti aumentati, particolarmente in Toscana, nelle provincie di Lucca, Livorno e Pisa, e nella Campania. Stazionaria si prevede la produzione laziale. Nell'Italia meridionale l'andamento della coltura è stato quanto mai vario. Nella Sicilia, ad esempio di fronte a zone in pieno progresso, si debbono lamentare in altre oltre alla « cascola » forti attacchi di dacus. La regione calabro-lucana si prevede possa notevolmente innalzare la bassa produzione dello scorso anno, mentre le Puglie daranno quasi certamente un prodotto inferiore, eccezione fatta per la Provincia di Brindisi. Ottime previsioni si possono fare per la Sardegna dove la vegetazione è favorevolissima e in qualche zona si prospetta un raccolto doppio rispetto al precedente che fu notevolmente scarso. E' inoltre prevedibile che la qualità del prodotto risulti generalmente buona. Circa le rimanenze di olio alla origine, si può affermare che esse sono scarsissime.

LA COSTITUZIONE DI UN COMITATO SCIENTIFICO PER LA DIFESA DEL VINO. — In questi giorni S. E. Acerbo Ministro per l'Agricoltura e Foreste, ha provveduto alla costituzione di un Comitato Nazionale Scientifico per l'enologia e la difesa del vino dal punto di vista igienico. Il provvedimento si mette in relazione con le risoluzioni adottate dal Comitato dell'Ufficio Internazionale del Vino, nella sessione del 14 marzo 1928 e con l'ordine del giorno approvato nel novembre 1932 dal Congresso Internazionale della vite e del vino che ha avuto luogo a Roma. Sul rapporto del professore Baglioni, il Congresso ultimo ha fatto voti perchè tutti i Paesi produttori e consumatori di vini promuovessero delle ricerche scientifiche e delle discussioni teoriche, dirette a determinare non solamente il valore alimentare fisiologico e terapeutico dei vini e delle bevande alcooliche, ma anche la loro azione in rapporto alle diverse malattie o all'attività dell'individuo e della razza. Il Comitato Scientifico italiano è presieduto da S. E. il Sottosegretario di Stato all'Agricoltura, on. Sen. Arturo Marescalchi.

IL CONCORSO « FEDELI DELLA TERRA ». — La Fondazione Nazionale « Fedeli della Terra Arnaldo Mussolini » indice il 2° Concorso Nazionale. Come è noto, a questo concorso possono partecipare tutte quelle famiglie coloniche che da oltre cento anni hanno residenza nella medesima azienda. L'istituzione creata dal sindacalismo fascista rurale ad esaltazione dei migliori lavoratori agricoli e ad incitamento degli altri, deve anche quest'anno, come già nel primo concorso, indicare quali sono i complessi unitari famigliari colonici della provincia, che per la loro capacità e fedeltà meritino la distinzione. L'Unione Provinciale Fascista Lavoratori dell'Agricoltura ha già impartite le opportune disposizioni ai fiduciari della provincia per l'espletamento delle indagini e per la raccolta delle domande, le quali dovranno essere istruite e presentate entro il 20 settembre poichè la premiazione avrà luogo con particolare solennità il 28 ottobre, annuale della Marcia su Roma.

ISCRIZIONI ALL'ISTITUTO AGRICOLO COLONIALE ITALIANO. — Sono aperte le iscrizioni ai Corsi dell'Istituto Agricolo Coloniale Italiano di Firenze. I corsi sono due: uno di Specializzazione nell'agricoltura coloniale, della durata di un anno, e riservato ai Periti agrari; ed uno Ordinario di Agricoltura coloniale, della durata di due anni, riservato ai giovani provvisti almeno di diploma di scuola media inferiore di tipo comune o tecnica. Per tutti gli alunni sono disponibili diverse borse di studio. Esclusivamente per i Periti agrari del Corso di specializzazione sono disponibili inoltre otto borse di studio di L. 1500 ciascuna, da conferirsi per titoli all'inizio dell'anno scolastico. Le iscrizioni sono aperte fino al 15 ottobre prossimo. Per la richiesta di programmi, di informazioni ecc. rivolgersi all'Istituto Agricolo Coloniale Italiano - Firenze, Viale Umberto 9.

FRA RIVISTE E GIORNALI

LA CURA DEI « PORRI » NEI BOVINI GIOVANI. — Ho avuto occasione di visitare un vitello (Pugliese-Romagnolo) con il corpo quasi letteralmente coperto di grossi *porri*. Per quanto la cosa non disturbi l'animale, fa d'uopo curare il bovino. A tale scopo si può usare, in frequenti unzioni, il grasso di maiale. Questo grasso — ch'io non esito a chiamare miracoloso — ha la proprietà di rendere morbidi questi *porri*, fino a permetterne il facile distaccamento indoloro o addirittura la loro caduta.

Ricetta modesta poco costosa e che può essere utile ritenère. — *Aly-Belfadel*.

(*Agricoltore Veneziano*).

SFOLTIRE I GELSI. — In causa del progressivo ridursi, da qualche anno in qua degli allevamenti dei bachi, i gelsi fanno legno e foglia per dispetto. Sotto tali espanse e massiccie chiome, è vano attendersi un qualsiasi prodotto dal luglio in poi. Il lavoro al quale i contadini dell'Alta, ove la popolazione dei gelsi è fitta, si sono dati per seminare quarantini o erbai, cavoli o fagioli, procurerà forti delusioni. Il prato stesso non potrà dare che magri sfalci. Nel mentre la luce dal luglio in poi va progressivamente diminuendo sotto i gelsi, questi ispessiranno ancor più la loro ombra. Chi non ha provveduto a utilizzare i propri gelsi come piante da foraggio, come è stato consigliato anche qui, sfogliandoli entro il giugno-metà luglio, provveda a diradarne e a sfoltirne la testa. Sfogliarli ora completamente sarebbe un assassinarli; col potarli energicamente, svuotandoli e mantenendo alcuni rami all'esterno su ogni branca del castello si avrà il vantaggio di dare aria e luce al terreno e alle piante sottostanti e di permettere alle piante di sfogare la loro forza vegetativa nella corona dei rami che ad essi saranno lasciati. Anche i gelsi maggengati, che hanno dato una testata folta come mai si è visto, vanno sfoltiti. E la foglia, leggermente appassita o seccata per l'inverno, darà un prezioso foraggio per la stalla. — *l. m.*

(*Bollettino dell'Agricoltura*).

I MOSTI SI POSSONO CORREGGERE? — Il cantiniere può utilmente correggere i mosti così ad ottenere vini migliori. Le correzioni possono essere quindi dirette a provvedere:

a) allo zucchero;
b) all'acidità;
c) al tannino;
d) al colore.

Certo si è, dicevo che la migliore correzione si fa coll'uva: mescolando in giuste proporzioni un'uva acerba, ricca di acidi, scolorita, con altra uva molto matura, tannica, poco acida, ricca di colore, si ottiene un vino di giusta alcoolicità, di buon colore, di sapore gradevole. Ma questa correzione ideale non è sempre possibile ed attuabile per tante ragioni e circostanze!

(*Villaggio e Campi*).

UTILIZZAZIONE DELLE SPAZZATURE COME CONCIME — Come concime, le spazzature possono essere sparse direttamente, o dopo aver subìto una fermentazione insieme agli escrementi solidi e liquidi degli animali della azienda. Si operano su queste, anche trattamenti speciali, brevettati, che consistono in aggiunte di sostanze tendenti ad aumentare il valore concimante delle spazzature stesse, rendendo maggiore la percentuale degli elementi nutritivi, o a fornire cibo ai fermenti che dovranno operare le utili trasformazioni, oppure ad apportare nella massa sostanze che agiscono chimicamente (acido solforico), rendendo il contenuto alimentare più facilmente assimilabile alle piante. Tuttociò dopo avere eliminato quanto è altrimenti utilizzabile (grassi, sopratutto per saponi, ecc.). Dovendo ammassare e conservare le spazzature, non disponendo di concimaia, meglio che tenerle ammucchiate all'ombra, è preferibile riunirle in una fossa, mescolarle a terra e tenerle umide con pozzo nero o con acqua.

Le spazzature vecchie (fermentate) sono più ricche di quelle fresche, perchè contengono meno acqua. Comunque, data la variabilità del contenuto utile, sarà sempre consigliabile per grandi partite, basarsi, per l'acquisto e la distribuzione, sul responso delle analisi.

(*Corriere del Villaggio*).

LA DISCIPLINA DELLE CONCIMAZIONI E LA VARIETA' DA COLTIVARSI. — Per disciplina delle concimazioni s'intende che gli ingrassi devono essere *tempestivi*, *abbondanti*, *completi*. La tempestività si riferisce al tempo, l'abbondanza alla quantità; *completi* vuol dire che non deve mancare nessuno dei quattro principii fertilizzanti: *azoto*, *fosforo*, *potassa* e *calce*. La disciplina della concimazione comprende anche il *modo* della concimazione che può essere *diretto* e *indiretto*; il primo consiste nel dare direttamente al grano i concimi relativi ed è oggi quello prevalente; l'altro quando si preparano nel terreno gli ingrassi pel frumento, residuandoli da precedenti concimazioni, ciò che si ottiene a meraviglia colla rotazione solariana. I due modi di concimazione non sono antagonistici, anzi si completano a vicenda. Dal punto di vista agronomico però ed anche economico è nell'interesse del granicultore intensificare la concimazione *indiretta* per ridurre ad un minimo ragionevole quella diretta. Difatto la prima rappresenta qualche cosa di più stabile, e poi viene a costare molto meno in confronto dell'altra.

(*La Famiglia Agricola*).

PREPARIAMOCI AD ESEGUIRE UNA BUONA VINIFICAZIONE. — Abbiamo già avuto occasione di intrattenerci sulle buone norme da seguire nella vinificazione delle uve peronosporate o guaste, che debbono essere vendemmiate prima e trattate con particolare cura. Una prima scelta viene in tal modo a farsi, ma questa non è sufficiente a garantire la separazione rigorosa dell'uva sana e buona dall'altra che bisogna assolutamente vinificare a parte, se si vuole che almeno che una parte del vino prodotto sia di qualità buona sotto ogni rapporto. Ed in questa annata tali consigli rivestono una particolare importanza. Attuata così la scelta durante la vendemmia, si potrà procedere alla vinificazione delle uve peggiori, torchiando direttamente, e lavorando il solo mosto, cercando di eliminare al più presto anche i depositi fecciosi che abbondano in queste produzioni. L'uva sana dovrà essere diraspata, e l'operazione del diraspamento che si è andata con successo generalizzando, diventa assolutamente indispensabile allorchè le uve non sono perfettamente buone e non si può attuare la diretta torchiatura della massa. L'esperienza ha ormai assodato l'utilità di tale pratica che dovrebbe sempre più largamente diffondersi, per la considerazione che i graspi, lungi dall'aumentare il grado alcoolico (come qualcuno crede) possono invece sottrarre alcole. La presenza dei graspi reca una diminuzione dell'acidità fissa dei vini e perciò devesi tener bene presente tale proprietà dei graspi, nella produzione dei vini di uve povere o ricche di acidi. Il tannino e l'estratto diminuiscono col diraspamento, ed anche le sostanze minerali (specialmente la potassa) sono minori nei vini di uve diraspate. Il colore non diminuisce col diraspamento. L'eliminazione dei graspi favorisce la maggiore rapidità della fermentazione e porta a più elevate temperature; il che è da evitare assolutamente nei paesi caldi.

Questa pratica deve sempre essere adottata, secondo il Carpentieri:

1) quando si vinificano uve ricche di materie astringenti, od uve a graspi erbacei, od anche uve alterate da malattie o da intemperie;

2) quando si vogliono produrre vini di pronto consumo, scorrevoli e non aspri, come ora sono richiesti dai consumatori, od anche vini aromatici o liquorosi;

3) quando si lavorano uve che richiedono un lungo contatto delle parti solide col mosto.

GRANI PER SEMENTA. — Il problema del grano per sementa si affaccia quest'anno alquanto arduo nelle molte plaghe che ebbero la granigione non favorevolmente compiuta. Anche se la maturazione dei chicchi non venne ostacolata, le piogge sopravvenute e che bagnarono covoni e barconi non sono state sicuramente propizie per una buona conservazione del frumento. Sarà quindi indispensabile che ogni agricoltore eseguisca la prova o le prove di germinabilità sul quantitativo dei grani destinato alla semina e tale operazione deve essere compiuta ben presto, non soltanto per poter calcolare, sulla base delle superfici a frumento e del sistema di coltivazione, le quantità di semente da adoperare per ciascuna varietà, ma per potersi rivolgere in tempo agli acquisti fuori dell'azienda, qualora il grado di germinabilità debba risultare molto scadente.

(*Il Coltivatore*).

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(Compilata da « *Donna Luisa* »)

NIDI ARTIFICIALI NEI GIARDINI PUBBLICI DI ROMA. — Recentemente l'Azienda dei giardini del Governatorato, d'accordo con la Società zoofila e con il Sindacato nazionale Fascista dei tecnici agricoli, ha collocato numerosi nidi artificiali al Giardino del Lago di Villa Umberto a Roma. Altri nidi verranno collocati opportunamente nella Villa Sciarra e nella Villa Celimentana, mentre si stanno allestendo, in numero assai maggiore, i nidi artificiali al Parco di Castelfusano.

Anche in altre città si stanno collocando nidi artificiali. Devesi fare in modo che tutti i pubblici giardini e parchi di tutte le città, compresi i luoghi di villeggiatura, siano provvisti di un conveniente numero di nidi artificiali, in cui accorreranno volentieri i canori e rallegranti volatili.

LA STAGIONATURA ARTIFICIALE DEL LEGNO. — E' noto che per essere utilizzato in non poche delle più importanti applicazioni il legno ha bisogno di una conveniente stagionatura. Al riguardo scrive *Il Bosco*:

Di recente si è cercato di accelerare la stagionatura con un riscaldamento regolato, così da provocare una continua evaporazione ad una velocità tale che l'acqua contenuta nel legno abbia il tempo di arrivare, per capillarità, alla superficie. Il legno viene accatastato su speciali piattaforme che funzionano da bascule, poste in vaste sale « climateriche », cioè riscaldate ed alimentate d'aria più o meno caldo-umida. Il contropeso è spostato lentamente mediante un movimento d'orologeria in modo che se il legno si alleggerisce, la bascula resta in equilibrio, mentre, nel caso contrario, essa viene a toccare dei contatti elettrici che regolano a loro gli apparecchi di climatizzazione.

TORNA LA MODA DEI BAFFI. — Abbiamo da Londra: A quanto pare si stà preparando il ritorno trionfale dei baffi. Quest'ornamento, un tempo in voga era assolutamente scomparso n Inghilterra sin dalla fine della grande guerra. Soltanto qualche ufficiale si ostinava ancora ad arricciare, parlando, qualche pelo virile che gli ornava il labro superiore, ma ciò era probabilmente dovuto più ad un certo spirito conservativo che ad una vera convinzione. Ma da qualche tempo si nota che i giovani eleganti amano a far crescere sul loro volto dei piccoli baffi, che pur non raggiungendo le proporzioni ammirate dalle generazioni precedenti sembrano alquanto riguardevoli ai nostri occhi usi a vedere visi assolutamente rasati.

LE QUALITA' DEL MARITO IDEALE. — Quali sono le qualità che deve avere un marito ideale? Questa domanda è stata rivolta da uno dei grandi periodici inglesi a circa 100,000 lettrici di questo strano interrogatorio è il seguente: 1. Idealità; 2. amore per la casa; 3. buona salute; 4. tolleranza; 5. amore per i figli; 6. buon umore; 7. spirito cavalleresco; 8. moderatezza nel mangiare e nel bere; 9. socievolezza; 10. successo nella carriera; 11. esigenze facilmente contentabili; 12. buon aspetto fisico. E' stato generalmente osservato come le persone che hanno risposto a questa domanda debbono certamente avere sorpassato di parecchio l'età dei giovanili entusiasmi poichè è difficile che una fanciulla dia prova di tanta prudenza e di tanta ponderatezza.

FIOR DI PENSIERI

— Senza l'amore, l'esistenza è un deserto.
Silvio Pellico.

— Spesso per gli uomini l'amore non è che un episodio; invece per le donne è la storia di tutta la vita.
Madame de Staël.

— Gli amanti scorgono i difetti della persona che amano solo quando l'incantesimo è finito. *Carmen Sylva.*

— Se l'amore non fosse un rapido lampo fuggente, ci aprirebbe in terra le porte del Cielo. *Dufresne.*

— La stretta di mano è per l'amicizia l'ultima lettera dell'alfabeto, ma per l'amore è la prima. *Carmen Sylva.*

Ricette pratiche

FUNGHI ALLA PARMIGIANA. — Tagliate a fette sottilissime i funghi, dopo averli ben puliti. In un tegamino ponete un pezzo di burro, grosso come una piccola noce e quando è sciolto e colorito a fuoco vivace, gettatevi i funghi affettati. Quando sono ben caldi — bisogna fare attenzione che non bollano — ritirate dal fuoco il tegamino, cospargete il contenuto di parmigiano grattugiato e aggiungete poche gocce di succo di limone.

PER LE BELLE MANI. — Ecco un semplicissimo, ma infallibile preparato per la bellezza delle mani: farina di mandorle gr. 100, crusca gr. 50. Essenza artificiale di mandorle amare quanto basta a profumarla.

ACETO DI TOELETTA. — Ecco una ricetta per ottenere un buon aceto da toeletta: acido acetico cristallizzato gr. 5; tintura di zenzoe gr. 10; alcool e 90 gr. 100. Se ne aggiunge un cucchiaio da tavola in mezzo litro d'acqua.

Zi Paolo.

LA SFINGE

Il proverbio nascosto

Tra i nove seguenti proverbi ne è nascosto un decimo che troverete prendendo una sillaba da ciascuno dei nove e poi leggendo queste sillabe dall'alto al basso.

Buon riso fa buon sangue.
Can che abbaia non morde.
Chi ben comincia è a metà dell'opera.
Chi la fa l'aspetti.
La farina del diavolo va in crusca.
Ne uccide più la lingua che la spada.
Beati gli ultimi, se i primi son discreti.
Fra i due litiganti il terzo gode.
Chi va al molino si infarina.

Risposta alle domande pubblicate nel precedente fascicolo:

1ª OZIO — 2ª ALBA

PER FINIRE

Fra Padrone di casa e Portinaio:

— Pezzo d'imbecille, è così che tu badi alla porta? Mi sono accorto che, tutte le sere, mi viene in casa un giovanotto per fare all'amore con la serva.

— Scusi, signor padrone, io credevo che venisse per sua moglie...

* * *

La suocera (al genero) — Ah, e tu osi guardarmi in faccia!

Il genero (filosoficamente) — Dio mio, a poco a poco ci si abitua a tutto.

* * *

Fra amici:

— Perchè preferisci il treno elettrico a quello a vapore?

— Che vuoi? Mi sembra di spendere meglio i miei quattrini. Non vanno in... fumo!

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55